Sitronblondies med hvit sjokolade og kokos

Ingredienser



♥ 200 smør
♥ 150 g hvit sjokolade
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 1 dl hvetemel
♥ 1 dl kokos

På toppen av kaken:
♥ 50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn.

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp. Rør i vaniljesukker, bakepulver og revet sitronskall. Vend i det hvite sjokoladesmøret. Vend deretter inn hvetemelet og kokos.

Ha deigen i en kvadratisk form (20 x 20 cm) som er dekket med bakepapir.

Dryss over hakket hvit sjokolade.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 - 30 minutter (se tips).

La kaken stå i kjøleskapet til den er helt kald (gjerne over natten). Løft kaken ut av formen og del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig at kaken ikke stekes for mye. Bare da får den en litt klebrig, bløt konsistens som jo brownies skal ha. Kaken vil virke ustekt når den tas ut av ovnen, men stivner i konsistensen etter å ha stått i kjøleskapet over natten. På den annen side skal kaken ikke være helt flytende når den tas ut av ovnen - i så fall må kaken steke lenger. Du må tilpasse steketiden siden ovner dessverre varierer noe i styrke.

♥ Kakebitene holder seg myke lenge om du pakker dem inn i plast. De er kjempefine å fryse og tiner raskt.

♥ I stedet for kvadratisk form på 20 x 20 cm, kan du bruke liten, rund form på 20 cm i diameter.

♥ Vil du bruke en vanlig, liten langpanne som er 20 x 30 cm, kan da bruke disse mengdene:

300 g smør
225 g hvit sjokolade
4 egg
3 dl sukker
1,5 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
revet skall av 2 sitroner
1,5 dl hvetemel
1,5 dl kokos

På toppen av kaken:
75 g hvit sjokolade

Følg sammen fremgangsmåte og steketid og -temperatur som beskrevet ovenfor.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronblondies-med-hvit-sjokolade-og-kokos